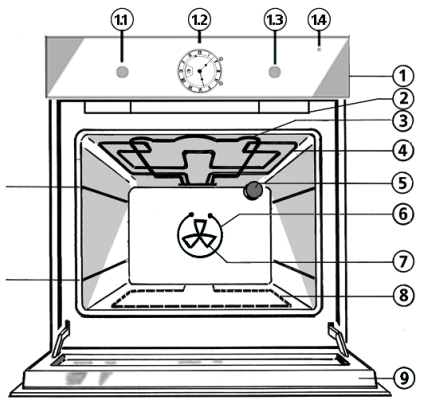
DÅTID OV10

FR

FICHE PRODUIT

DE GB FR NL ES PT IT GR SE NO DK FI PL CZ SK HU RU



1. Bandeau de commandes
   - 1.1. **Bouton de sélection des fonctions**
   - 1.2. **Horloge analogique**
   - 1.3. **Bouton thermostat**
   - 1.4. **Voyant rouge du thermostat**
2. Ventilateur (non visible)
3. Résistance supérieure
4. Résistance du gril (pouvant s'abaisser)
5. Éclairage arrière du four
6. Résistance circulaire (non visible)
7. Ventilateur
8. Résistance inférieure (non visible)
9. Porte froide du four

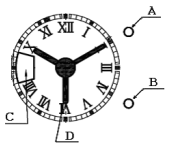
ACCESSOIRES

1 Grille : 1 Plaque à pâtisserie : 1 Lèchefrite : 2 Panneaux catalytiques :

MODE D'EMPLOI DU FOUR

Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la fonction désirée. L'éclairage du four s'allume.
Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température souhaitée. Le voyant rouge du thermostat s'allume. Il s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte. En fin de cuisson, tournez les boutons sur la position **"0"**.

HORLOGE ANALOGIQUE



L'horloge analogique permet de :
1) Afficher l'heure du jour. Pour modifier l'heure du jour, tirez le bouton **(B)** et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler l'heure du jour.
2) Programmer l'heure de début de cuisson. Il est possible de programmer l'heure de début de cuisson maximum 12 heures à l'avance.
3) Programmer la durée de la cuisson. La durée de cuisson permet de faire fonctionner le four (en sélectionnant n'importe quelle fonction) pendant une durée déterminée, au terme de laquelle le four s'éteint automatiquement. La durée de cuisson maximum qu'il est possible de programmer est de 180 minutes.
Vérifiez qu'au début de chaque cuisson, le symbole 0 ou (position OFF) apparaisse dans la fenêtre **(C)**.

CUISSON MANUELLE (sans programmation du début et de la durée de la cuisson)

1) Tirez le bouton **(A)** et tournez-le jusqu'à ce que l'aiguille **(D)** se place sur l'heure indiquée par l'horloge (aiguilles des heures).
2) Tournez le bouton **(A)** dans le sens des aiguilles d'une montre (sans le tirer) jusqu'à ce que le symbole | ou apparaisse dans la fenêtre **(C)**.
3) Tournez la manette de sélection des fonctions sur le symbole de la fonction désirée. *L'éclairage du four s'allume.*
4) Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température souhaitée. *Le voyant rouge du thermostat s'allume.*
5) En fin de cuisson, remettez les boutons (sélection fonctions et thermostat) sur la position OFF-0 ou • (selon le modèle).
6) Pour retourner à la position 0 ou (position OFF), tournez le bouton A dans le sens des aiguilles d'une montre.

CUISSON MANUELLE (avec programmation du début de la cuisson mais sans durée de cuisson)

1) Tirez le bouton **(A)** et tournez-le jusqu'à ce que l'aiguille **(D)** se positionne à la hauteur de l'heure à laquelle on désire commencer la cuisson *(ex. représenté sur le dessin 6 heures)*.
2) Tournez le bouton **(A)** dans le sens des aiguilles d'une montre (sans le tirer) jusqu'à ce que le symbole | ou apparaisse dans la fenêtre **(C)**.
3) Tournez la manette de sélection des fonctions sur le symbole de la fonction désirée. La lumière du four ne s'allumera pas tant que l'heure indiquée par les aiguilles ne correspondra à celle programmée par l'aiguille D.
4) Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température souhaitée. Le voyant rouge du thermostat s'allumera lorsque l'heure indiquée par les aiguilles correspondra à celle programmée par l'aiguille D.
5) En fin de cuisson, remettez les boutons (sélection fonctions et thermostat) sur la position OFF-0 ou • (selon le modèle).

CUISSON PROGRAMMÉE (avec programmation du début de la cuisson et de la durée de cuisson)

1) Tirez le bouton **(A)** et tournez-le jusqu'à ce que l'aiguille **(D)** se positionne à la hauteur de l'heure à laquelle on désire commencer la cuisson *(ex. représenté sur le dessin 6 heures)*.
2) Tournez le bouton **(A)** dans le sens des aiguilles d'une montre (sans le tirer) jusqu'à l'apparition, dans la fenêtre **(C)**, *de la durée de la cuisson (1 - 180 min.)*.
3) Tournez la manette de sélection des fonctions sur le symbole de la fonction désirée. La lumière du four ne s'allumera pas tant que l'heure indiquée par les aiguilles ne correspondra à celle programmée par l'aiguille D.
4) Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température souhaitée. Le voyant rouge du thermostat s'allumera lorsque l'heure indiquée par les aiguilles correspondra à celle programmée par l'aiguille D.
5) En fin de cuisson, un signal sonore retentira et **le four s'éteindra automatiquement**. Pour arrêter le signal sonore, tournez le bouton **(A)** dans le sens des aiguilles d'une montre (sans le tirer) jusqà ce que le symbole 0 ou s'affiche dans la fenêtre.
6) **À la fin de la cuisson, si vous désirez prolonger la durée de cuisson précédemment programmée, suivez les opérations pour la programmation indiquées ci-dessus ou suivez la procédure de cuisson manuelle.**

CUISSON PROGRAMMÉE (avec programmation de la durée de la cuisson mais sans l'heure de début)

1) Tirez le bouton **(A)** et tournez-le jusqu'à ce que l'aiguille **(D)** se place sur l'heure indiquée par l'horloge (aiguilles des heures).
2) Tournez le bouton **(A)** dans le sens des aiguilles d'une montre (sans le tirer) jusqu'à l'apparition, dans la fenêtre **(C)**, *de la durée de la cuisson (1 - 180 min.)*.
3) Tournez la manette de sélection des fonctions sur le symbole de la fonction désirée. *L'éclairage du four s'allume.*
4) Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température souhaitée. Le voyant rouge du thermostat s'allume.
5) En fin de cuisson, un signal sonore retentira et **le four s'éteindra automatiquement**. Pour arrêter le signal sonore, tournez le bouton **(A)** dans le sens des aiguilles d'une montre (sans le tirer) jusqà ce que le symbole 0 ou s'affiche dans la fenêtre.
6) **À la fin de la cuisson, si vous désirez prolonger la durée de cuisson précédemment programmée, suivez les opérations pour la programmation indiquées ci-dessus ou suivez la procédure de cuisson manuelle.**

Tableau des fonctions du four

Fonction	Description de la fonction
0 **Arrêt four**	-
ÉCLAIRAGE	Pour allumer l'éclairage du four.
STATIQUE	Fonction idéale pour cuire n'importe quel plat sur un seul niveau. Préchauffez le four à la température souhaitée et placez-y les aliments quand le signal sonore indique que la température programmée est atteinte. Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième niveau de cuisson. Cette fonction est également indiquée pour la cuisson des plats préparés surgelés ; suivre les indications présentes sur l'emballage.
VENTILATION/ PÂTISSERIE	Cuisson des tartes avec garniture liquide (salées ou sucrées) et des pizzas sur un ou deux niveaux. Il est conseillé d'inverser, au besoin, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four (sauf pour les pizzas et les fougasses).
GRIL	Pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. Préchauffez le four 3 - 5 min. La porte du four doit rester fermée durant la cuisson. Pour éviter les éclaboussures de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Il est conseillé de retourner la viande en cours de cuisson.
TURBOGRIL/ GRIL - VENTILATION	Pour griller les grandes pièces de viande (rosbifs, rôtis). La porte du four doit être fermée pendant la cuisson. Pour cuire de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite installée sur le premier gradin. Ceci pour réduire les fumées et les éclaboussures de graisse. Retournez la viande au cours de la cuisson.
DÉCONGÉLATION	Vous pouvez utiliser cette fonction pour accélérer la décongélation des aliments à température ambiante. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'ils ne se dessèchent.
TURBOVENTILATION	Cuisson sur un seul niveau, par exemple : tartes aux fruits, gâteaux, légumes, pizzas, volailles.
THERMOVENTILATION	Pour cuire sur un ou plusieurs gradins, sans les préchauffer, des aliments nécessitant la même température de cuisson (ex. : poisson, légumes, viennoiseries) sans transférer les odeurs d'un aliment à un autre.
BOTTOM	La fonction peut être utilisée pour terminer la cuisson des tartes farcies ou faire épaissir une soupe. Utiliser cette fonction les derniers 10/15 min de cuisson.

RECETTE	FONCTION	PRÉ-CHAUFFAGE	GRADIN (à partir du bas)	TEMP (°C)	TEMPS (min)	ACCESSOIRES ET NOTES
Gâteaux levés		X	2	160 - 180	35 - 55	grille + moule à gâteau
Biscuits/Tartes		X	3	170 - 180	15 - 40	plaque à pâtisserie
Pain/Pizzas/Fougasse		X	3	190 - 230	30 - 40	lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Agneau/veau/bœuf/porc		X	2	190 - 200	90 - 110	lèchefrite ou grille + pyrex
Poulet, lapin, canard		X	2	190 - 200	65 - 85	lèchefrite ou grille + pyrex
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		X	2	180 - 200	50 - 60	lèchefrite ou grille + pyrex
Lasagne/Pâtes au four/Cannelloni/ Gâteaux de pâtes		X	2	190 - 200	45 - 55	grille + pyrex
Croque-monsieur		X	4	200	2 - 5	grille
Saucisses/Brochettes/Pointes de porc/Hamburger		X	4	200	30-50	grille + lèchefrites avec eau sur le 1° niveau, tourner à mi-cuisson
Tourtes fourrées (cheese cake, strudel, chaussons aux pommes)		X	1	180 - 200	50 - 60	lèchefrite ou grille + pyrex
Tourtes (légumes, quiches)		X	1	180 - 200	35 - 55	grille + moule à gâteau
Légumes farcis (tomates, poivrons, courgettes, aubergines)		X	2	180 - 200	40 - 60	grille + pyrex
Tourtes (légumes, quiches)		X	1 et 3	180 - 190	45 - 55	grille + pyrex Inverser les gradins à mi-cuisson
Pizza/Fougasses		X	1 et 3	230 - 250	12 - 30	plaque à pâtisserie+lèchefrite Inverser les gradins à mi-cuisson
Poulet rôti		-	2	200	55 - 65	grille+lèchefrites avec eau au 1° gradin
Rosbif saignant		-	3	200	30 - 40	grille+lèchefrites avec eau au 1° gradin
Biscuits/Tartes		-	1 et 3	160 - 170	20 - 40	gradin 3 plaque à pâtisserie gradin 1 lèchefrite
Vol-au vent/Feuilletés		-	1 et 3	180 - 200	20 - 40	gradin 3 plaque à pâtisserie gradin 1 lèchefrite

Remarque : à titre indicatif, les températures et les temps de cuisson sont valables pour 4 portions.